

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zakup i dostawa sprzętu elektronicznego oraz sprzętu elektronicznego kuchennego dla pododdziałów będących na zaopatrzeniu 28 WOG

Lp.	Wyszczególnienie	Dane
1.	Przedmiot zamówienia	Zakup i dostawa drobnego sprzętu dla pododdziałów będących na zaopatrzeniu 28 WOG
2.	Przedmiot podzielony na dwa zadania	Zadanie nr 1 - Sprzęt elektroniczny Zadanie nr 2 - Sprzęt elektroniczny kuchenny Zadanie nr 3 – Urządzenia metrologiczne
3.	Ilość	Planowana ilość dostawy zamieszczona jest w formularzu ofertowym
4.	CPV	39711000-9
5.	Wymogi techniczne	Wykonawca gwarantuje, że dostarczone produkty będą wysokiej jakości oraz posiadają właściwe opakowanie i oznakowanie. Dostarczone produkty muszą posiadać na opakowaniach zewnętrznych logo producenta, nazwę (typ, symbol) materiału. Muszą spełniać wymagania eksploatacyjno – techniczne wydane dla jednostek wojskowych Sił Zbrojnych. Załącznik nr 1 do opz.
6.	Usługi dodatkowe	Dostawa i rozładunek
7.	Termin realizacji zamówienia	Wykonawca dostarczy zamówione produkty, na własny koszt w ciągu 21 dni od daty podpisania umowy, lub potwierdzenia zamówienia, do siedziby Zamawiającego (magazyn Służby Żywnościowej),
8.	Gwarancja	Wykonawca udzieli 24 miesięcznej gwarancji na dostarczony asortyment

I. Wymagania techniczne :

1. Asortyment oraz planowana ilość dostawy zamieszczona jest w „Formularzu ofertowym”.
2. Dostarczony towar będzie fabrycznie nowy, dostarczony w opakowaniu zabezpieczającym przed zmianami ilościowymi i jakościowymi.
3. Pod pojęciem „fabrycznie nowe” Zamawiający rozumie produkty wykonane z nowych elementów, bez śladów uszkodzenia i użytkowania, w oryginalnych opakowaniach producenta z widocznym logo, symbolem produktu.
4. W opakowaniach zbiorczych winien być pakowany asortyment tylko jednego rodzaju – nie dopuszcza się pakowania w opakowaniach zbiorczych łącznie kilku rodzajów produktów.
5. Dostarczone przez Wykonawcę produkty powinny być zgodne z parametrami i opisem przedmiotu zamówienia. Stwierdzenie przez Zamawiającego niezgodności parametrów dostawy skutkuje nie przyjęciem dostawy przez Zamawiającego w części w której stwierdzono niezgodności.

WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO TECHNICZNE

na zakup

SPRZĘTU GASTRONOMICZNO-CHŁODNICZEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

ZADANIE NR 1

Poz. 1 - „EKSPRES CIŚNIENIOWY DO KAWY - STANDARD BIUROWY”

Przeznaczenie:

Do przygotowywania kawy.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Możliwość przygotowywania dwóch kaw równocześnie.
2. Wbudowany młynek z regulacją mielenia kawy.
3. Przystosowany do kawy mielonej oraz ziarnistej.
4. Regulacja mocy kawy.
5. Regulacja wysokości adaptera: min. 12 cm.
6. Wyjmowany pojemnik na wodę. 7. Wyjmowany pojemnik na mleko
8. Zamontowana dysza pary.
9. Wyświetlacz LCD.

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie 230 V.
2. Moc do 2 Kw.
3. Ciśnienie min. 15 barów.
4. Pojemność zbiornika na wodę min. 1,8 l.
5. Pojemność zbiornika na kawę min. 250 g.
6. Kolor — srebrny lub czarny.
7. System automatycznego płukania i odkamieniania.
8. System automatycznego wyłączania po zaparzeniu.
9. Menu min. 5 rodzajów napojów.

Wyposażenie dodatkowe:

1. Dodatkowy filtr do wody.
2. Odkamieniacz o poj. min. 1 l.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim: dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.

Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na uderzenia mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco—dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać co najmniej

- Numer seryjny opcjonalnie;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji: min. 24 m-ce **od daty dostarczenia do magazynu.**

4. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
5. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym). Normy związane:

PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1 : Wymagania ogólne. PN-EN 60704-1 :2010/A11 :2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego - Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne.

PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego - - Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności. PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia

PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.

Poz. 2 - CZAJNIK ELEKTRYCZNY

DANE TECHNICZNE:

- pojemność 1,7-1,9 l, moc 2200w
- element grzejny: płaska grzałka płytowa
- kolor: srebrny lub stalowy
- produkt ma być wykonany z jednolitego materiału bez łączeń metalu z plastikiem **z wyłączeniem uchwytu**
- wykonanie: stal nierdzewna lub aluminium
- filtr antyosadowy: tak
- obrotowa podstawa: tak
- wskaźnik poziomu wody: tak
- automatyczny wyłącznik po zagotowaniu wody: tak
- zabezpieczenie przed włączeniem czajnika bez wody : opcjonalnie
- automatyczny wyłącznik przy zdejmowaniu z podstawy : opcjonalnie

WYMAGANIA DODATKOWE:

- instrukcja w języku polskim: tak
- gwarancja : 24 miesięcy **od daty dostarczenia do magazynu**

Poz. 3 - LODÓWKA 120-150 L**PRZEZNACZENIE**

Przechowywanie produktów spożywczych w zakresie niskich dodatnich temperatur.

WYMAGANIA TECHNICZNE:

1. Kolor obudowy : biały;
2. Wysokość : 84 +/- 10% cm;
3. Szerokość : 54 +/-10% cm;
4. Głębokość : 60 +/- 10% cm;
5. Poziom hałasu (dB) : do 40;
6. Obustronny montaż drzwi : tak;
7. Sterowanie mechaniczne : tak
8. Pojemność chłodziarki (l) : 120-150 L
9. Opcja automatycznego odszraniania chłodziarki : tak;
10. Ilość regulowanych półek : min 2 szklane półki;
11. Dodatkowe wyposażenie : 1 szuflada na warzywa i owoce;

WYMAGANIA DODATKOWE:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
 - wypełniona karta gwarancyjna,
 - wykaz adresów punktów serwisowych.
2. Okres gwarancji co najmniej 24 miesiące **od daty dostarczenia do magazynu**
3. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco-dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna mieć wymiar minimum 40 x 80 mm i zawierać wpisy:
 - producent;
 - nazwa i model urządzenia;
 - pełna nazwa i adres sprzedawcy;
 - data produkcji;
 - okres gwarancji;
 - telefon do serwisów;

Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika oraz magazyn części zamiennych na terenie Polski

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane :

- PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-2-14:2013-10 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące chłodziarek, urządzeń do przechowywania zamrożonej żywności i zamrażarek

Poz. 4 - KUCHENKA MIKROFALOWA

Przeznaczenie:

Do podgrzewania, rozmrażania, grillowania potraw.

Wymagania konstrukcyjne

1. Obudowa: stal nierdzewna min. gat. 1.4301 wg normy PN-EN 10088-1 :2007r. lub stal malowana proszkowo.
2. Zapewniający czystość fizyczną i mikrobiologiczną według przyjętych norm sanitarno-epidemiologicznych.
3. Konstrukcja wolnostojący.
4. Kształt obudowy prostokątny.
5. Sterowanie elektroniczne.
6. Minimum 3-funkcyjne gotowanie.
7. Funkcja - podgrzewania, rozmrażania, grillowania potraw.
8. Z obrotowym szklanym talerzem o średnicy 26 cm, +1-10%.
9. Kolor biały, czarny lub chromowany.

Wymagania techniczne

1. Moc 850W +/- 10%
2. Pojemność : 22 l +/-10%,
3. Napięcie 230V

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco—dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;

- Numer seryjny;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji: min. 24 m-ce **od daty dostarczenia do magazynu.**
 4. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
 5. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
 6. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

- PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego - Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1 : Wymagania ogólne
- PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia
- PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.

Poz. 5 - KUCHENKA GAZOWA Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM

Przeznaczenie:

Do gotowania, pieczenia, podgrzewania, grillowania potraw.

Wymagania konstrukcyjne

1. Obudowa: stal nierdzewna min. gat. 1.4301 wg normy PN-EN 10088-1 :2007r. lub stal malowana proszkowo.
2. Zapewniający czystość fizyczną i mikrobiologiczną według przyjętych norm sanitarno-epidemiologicznych.
3. Konstrukcja wolnostojąca.
4. Kształt obudowy prostokątny.
5. Sterowanie elektroniczne.
6. Drzwi zewnętrzne piekarnika wyposażona w 3 szyby .
7. Funkcja – Rożen, termoobieg, zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu, grillowania potraw.
8. Piekarnik wyposażony w dwie grzałki
9. Rodzaj oświetlenia: Halogenowe
10. Prowadnice teleskopowe
11. Kolor biały, czarny lub chromowany.

Wymagania techniczne

1. Moc całkowita 3,3 kw (+/- 10%)
2. Pojemność piekarnika 75 l (+/-10%,)
3. Napięcie 230V
4. Moc grzałek – górna 900 W (+/-10%,), dolna 1100W (+/-10%,),
5. Moc grilla 1500W (+/-10%,)
6. Wymiary: wys. 90 cm /szer. 60cm /gł. 65cm (+/-10%,),
7. Waga – 50 kg (+/-10%,),

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco—dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;
 - Numer seryjny;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji: min. 24 m-ce od daty **od daty dostarczenia do magazynu**.
4. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
5. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
6. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

- PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego - Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1 : Wymagania ogólne
- PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia
- PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.

Poz. 6 KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA**PRZEZNACZENIE:**

Urządzenie do zakładów gastronomicznych, sklepów mięsnych oraz zakładów zbiorowego żywienia. Polecane do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki, zastępujące tradycyjny tłuczek do mięsa.

WYMAGANIA TECHNICZNE:

1. Otwór wsadowy na mięso o wymiarach 155-185 x 18-35mm
2. Wydajność 400-800 kotletów/h
3. Obudowa wałków z aluminium
4. Przystawka nacinająca w standardzie
5. 4 antypoślizgowe nóżki
6. Zasilanie elektryczne 230V

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco—dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;
 - Numer seryjny;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji: min. 24 m-ce **od daty dostarczenia do magazynu.**
4. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
5. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
6. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

- PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego - Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1 : Wymagania ogólne
- PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia

- PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.

Poz. 7 LAMPA OWDOBÓJCZA

PRZEZNACZENIE:

Lampa do zwalczania owadów

WYMAGANIA TECHNICZNE:

1. Lampa owadobójcza 2x15W do zwalczania owadów.
2. Zasięg działania do 30 m².
3. Wymiary lampy 500mm x 95mm x 320mm. (+/- 10%)
4. Materiał wykonania stal malowana
5. Moc całkowita 0.03 kW.
6. Napięcie 230 V

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco—dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;
 - Numer seryjny;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji: min. 24 m-ce **od daty dostarczenia do magazynu.**
4. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
5. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
6. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

- PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego - Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1 : Wymagania ogólne

- PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia
- PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.

Poz. 8 KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY 9L

PRZEZNACZENIE:

Kociołek Elektryczny do zup, kremów i sosów o pojemność.

WYMAGANIA TECHNICZNE:

1. Pojemność 9 L (+/-2 L)
2. Panel sterowania z wyświetlaczem
3. Regulacja temperatury od 65 ° C-95 °C (+/-5 °C.)
4. Wkład kociołka ze stali nierdzewnej.
5. Obudowa wykonana ze stali malowanej

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco—dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;
 - Numer seryjny;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji: min. 24 m-ce **od daty dostarczenia do magazynu.**
4. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
5. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
6. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

- PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego - Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1 : Wymagania ogólne
- PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia
- PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.

Poz.9 - "PODGRZEWACZ ROLL-TOP"

PRZEZNACZENIE:

Podgrzewacz Roll Top przeznaczony do organizacji cateringów i bufetów.

WYMAGANIA TECHNICZNE

1. Wymiary podgrzewacza 600mm x 360mm x 380mm(+/- 10 %)
2. Pojemność 9 L (+/- 1 L)
3. W skład zestawu wchodzi :
 - Pojemnik na żywność GN 1/1 o wysokości 65mm
 - Otwierana pokrywa podgrzewacza,
 - Dedykowana grzałka z min 5 poziomami grzania z termostatem o mocy 0.4 kW i napięciu 230 V oraz o zakresie temperatur 45 ° C do 225 °C
 - 2 pojemniki na paliwo,
4. Kolor srebrny/innox.

Podgrzewacz wraz z akcesoriami wykonany w całości ze stali nierdzewnej z pokrywą o możliwości otwierania pod kątem 90°.

ZADANIE NR 2**Poz. 1** ‘‘POJEMNIK NA MIĘSO TYP C’’

Zdjęcie przykładowe

Dane techniczne:

- a. Wymiary zewnętrzne: 600x400x280mm +/-20mm
- b. Nośność: 24-26 kg
- c. Pojemność całkowita: 48 — 50 L
- d. Waga: 2,1 — 2,2 kg
- e. Zakres temperatur: -30 do +70C
- f. Materiał: polipropylen
- g. Kolor: biały

Pojemnik wykonany z polipropylenu posiadający możliwość sztaplowania (układania w słup). Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

Poz. 2 ‘‘WKŁAD FILTRUJĄCY DO WODY TYPU (brita purity C 150)’’

Przeznaczenie:

- 1. Redukcja zawartości chloru w wodzie oraz innych substancji chemicznych takich jak ołów i miedź

Właściwości:

- 1. Obniżenie twardości wody
- 2. Usuwanie substancji wpływających na smak wody
- 3. Możliwość montażu w pionie jak również w poziomie

Wymagania techniczne:

- 1. Ciśnienie robocze 8,6 bar (+/- 10%)
- 2. Ilość uzdatnianej wody do 2500 l -2800 l
- 3. Przyłącze wody 3/8
- 4. Waga 1,7 kg na sucho 2,8 kg z wodą (+/- 10%)

Wymagania dodatkowe:

- 1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

- dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. Okres gwarancji: min. 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
 3. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.

Poz. 3 ‘POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z POKRYWKĄ GN 1/1’

PRZEZNACZENIE:

Pojemnik termoizolacyjny z dopasowaną pokrywką służący do bezpiecznego przechowywania artykułów spożywczych w czasie transportu i magazynowania.

WYMAGANIA TECHNICZNE:

1. Długość 580-610 mm
2. Szerokość 380-450 mm
3. Wysokość 300-350 mm
4. Pojemność 46-52 l
5. Materiał: EPP (wysoko spieniony polipropylen) lub piocelan
6. Kształt prostokąta
7. Możliwość piętrowania
8. Kolor czarny
9. Wytrzymałość termiczna: -30 do 120°C

Pojemnik i musi posiadać pokrywę oraz uchwyty ułatwiające przenoszenie. Dopuszczony do kontaktu z żywnością pośredniego i bezpośredniego. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych- przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

Poz.4 ‘TACA PLASTIKOWA- WYTŁACZANKA DO JAJ 30 SZT.’

PRZEZNACZENIE:

Taca pojemnik do naświetlania oraz przechowywania jaj.

WYMAGANIA TECHNICZNE:

1. Wymiary 29 cm x29 cm (+/-3cm)
2. Wymiary Materiał: polipropylen
3. Kształt prostokątny
4. Możliwość piętrowania
5. Kolor, biały, transparentny
6. Wytrzymałość -40 do 90 °C
7. Można myć w zmywarkach

Poz.5 ‘SKRZYŃKA PLASTIKOWA E2 DO MIĘSA’.

PRZEZNACZENIE:

Skrzynka plastikowa E2 do mięsa i przetworów mięsnych

WYMAGANIA TECHNICZNE:

1. Wymiary: 600mm x 400mm x 200 mm +/- 10 %.
2. Masa: 2 kg +/- 10 %
3. Pojemność : 39 dm³ +/- 10 %
4. Nośność: 30 kg +/- 1kg
5. Zakres temperatur użytkowania : -30°C do 70°C
6. Kolor: czerwony
7. Dno i ściany skrzynki: pełne
8. Produkt posiadający atest do kontaktu z żywnością.

Poz. 6 – ‘POJEMNIK DO PRZECHOWYWANIA ŻYWNOSTCI 53 I Z POKRYWĄ’.**WYMAGANIA TECHNICZNE:**

1. Materiał: polietylen
2. Długość: 710 mm +/- 20mm
3. Szerokość: 440 mm +/- 10 mm
4. Wysokość: 270 mm +/- 10mm
5. Pojemność: 53 – 55l
6. Kształt: prostokątny
7. Kolor: biały
8. Pokrywa: Tak

Pojemnik i pokrywa wykonane z białego polietylenu. Pojemnik ze wzmocnioną podstawą zabezpieczającą przed uszkodzeniem podczas przesuwania, posiadający wyprofilowane uchwyty z otworami zapobiegającymi pozostawieniu wilgoci po umyciu. Szczelnie przylegająca pokrywa w komplecie. Produkt posiadający możliwość piętrowania. Dopuszczony do kontaktu z żywnością. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

Poz. 7 – ‘ZESTAW DESEK HACCP 6 SZT. 1/1 GN’.**W skład zestawu wchodzi:**

1. Deska do krojenia nabiału **Biała** zgodna z systemem HACCP.
2. Deska do krojenia drobiu surowego **Żółta** zgodna systemem HACCP
3. Deska do krojenia warzyw **Zielona** zgodna z systemem HACCP
4. Deska do krojenia mięsa wędlin **Brazowa** zgodna z systemem HACCP.
5. Deska do krojenia surowego mięsa **Czerwona** zgodna z systemem HACCP.
6. Deska do krojenia ryb **Niebieska** zgodna z systemem HACCP
7. Deska dwustronna z wycięciem

WYMAGANIA TECHNICZNE:

1. Rozmiar GN : 1/1
2. Materiał wykonania : polipropylen
3. Grubość - G : 15 mm
4. Szerokość - W : 530 mm
5. Głębokość - D : 325 mm

Poz. 8 – ‘‘ZESTAW NOŻY HACCP 6 SZT’’ długość ostrza 220 mm.**W skład zestawu wchodzi:**

1. Nóż do krojenia nabiału **Biały** zgodny z systemem HACCP.
2. Nóż do krojenia drobiu surowego **Żółty** zgodny systemem HACCP
3. Nóż do krojenia warzyw **Zielony** zgodny z systemem HACCP
4. Nóż do krojenia mięsa wędlin **Brązowy** zgodny z systemem HACCP.
5. Nóż do krojenia surowego mięsa **Czerwony** zgodny z systemem HACCP.
6. Nóż do krojenia ryb **Niebieski** zgodny z systemem HACCP

WYMAGANIA TECHNICZNE:

1. Zgodne z systemem HACCP,
2. Uchwyt plastikowy,
3. Możliwość mycia w zmywarce
4. **Wykonane ze stali walcowanej**

Poz. 9 – ‘‘ZESTAW NOŻY HACCP 6 SZT’’ długość ostrza 250 mm.**W skład zestawu wchodzi:**

7. Nóż do krojenia nabiału **Biały** zgodny z systemem HACCP.
8. Nóż do krojenia drobiu surowego **Żółty** zgodny systemem HACCP
9. Nóż do krojenia warzyw **Zielony** zgodny z systemem HACCP
10. Nóż do krojenia mięsa wędlin **Brązowy** zgodny z systemem HACCP.
11. Nóż do krojenia surowego mięsa **Czerwony** zgodny z systemem HACCP.
12. Nóż do krojenia ryb **Niebieski** zgodny z systemem HACCP

WYMAGANIA TECHNICZNE:

5. Zgodne z systemem HACCP,
6. Uchwyt plastikowy,
7. Możliwość mycia w zmywarce
8. **Wykonane ze stali walcowanej**

Poz. 10 – ‘‘CERATA – OBRUS CERATOWY’’

Cerata wykonana włókna PCV wodoodporna, plamoodporna łatwa do wyczyszczenia rolka o długości 40 m szer. 140 cm, bez wzorów

ZADANIE NR 3

Poz. 1 “TERMOMETR LODÓWKOWY”.

PRZEZNACZENIE

Termometr lodówkowy do odmierzania temperatur w chłodniach i mroźniach nie mających wbudowanych termometrów na stałe zespolonych z urządzeniem.

WYMAGANIA TECHNICZNE:

- Termometr lodówkowy ze stali nierdzewnej
- Uchwyt umożliwiającym powieszenie.
- Odporny na korozję oraz uszkodzenia mechaniczne
- Zakres temperatur min. od -40 °C do 40 °C..
- Średnica 52 mm (+/- 5 mm)

Poz. 2 “TERMOMETR BAGNETOWY Z SONDĄ”.

PRZEZNACZENIE

Termometr do pomiaru temperatury, posiada funkcję zapamiętywania ostatniego pomiaru.

WYMAGANIA TECHNICZNE:

- Termometr wyposażony w standardową sondę ST-01 wykonaną z elastycznego, wytrzymałego mechanicznie przewodu, zakończonego miękkim uchwytem – rękojeścią oraz elementem pomiarowym (rurką kwasoodporną z czujnikiem PT1000).
- Dokładność pomiaru w całym zakresie pomiarowym wynosi 0,1°C.
- Czas pracy ciągłej termometru na dwóch bateriach paluszkach AA wynosi około 2 lata.
- Produkt dostarczony wraz ze świadectwem wzorcowania
- Zakres temp. od -100°C do +270°C +/- 10°C

Poz. 3 WAGA ELEKTRONICZNA POMOCNICZA DO 150 KG

PRZEZNACZENIE

Waga jednoczujnikowa pomostowa C315 wykonana ze stali malowanej proszkowo z szalką ze stali nierdzewnej. Wyposażona w miernik z podświetleniem i wyświetlaczem LCD.

WYMAGANIA TECHNICZNE:

- Obciążenie maksymalne do 150kg
- Obciążenie minimalne 1kg
- Dokładność odczytu 0,05kg
- Działka legalizacyjna 0,05kg
- Legalizacja **TAK**

- Klasa dokładności OIML III
- Waga posiada zasilanie sieciowe i akumulatorowe
- Czas pracy z zasilaniem akumulatorowym do ok 100 godzin
- Wymiar szalki: długość 400-500mm szerokość 500-700mm (stal nierdzewna, biały)
- Wysokość całkowita 860-950 mm
- Stalowa blokada (rant) w tylnej części szalki
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlenia ekranu
- Wyświetlacz LCD w obudowie z ABS na wysięgniku
- Wbudowana poziomica
- 4 antypoślizgowe nóżki

WYMAGANIA DODATKOWE

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
 - wypełniona karta gwarancyjna
 - wykaz adresów punktów serwisowych
2. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji
 - a) Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
3. Do oferty musi być dołączony katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.
4. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na uderzenia mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco-dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna mieć wymiar minimum 40 x 80mm i zawierać wpisy:
 - Producent
 - Nazwa i model urządzenia
 - Pełna nazwa i adres sprzedawcy
 - Data produkcji
 - Okres gwarancji
 - Telefon do serwisantów
5. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48h od zgłoszenia usterki przez użytkownika oraz magazyn części zamiennych na terenie Pilski.
6. Legalizacja ważna minimum 2 lata

Produkt opatrzony znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektronicznym, a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

- PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego- Bezpieczeństwo użytkowania- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego- Procedura badania hałasu- Część 1: Wymagania ogólne

Poz. 4 WAGA ELEKTRONICZNA POMOCNICZA DO 15 KG

PRZEZNACZENIE:

1. Waga pomocnicza posiadająca możliwość zasilania akumulatorowego i sieciowego, posiadająca ciekłokrystaliczny wyświetlacz z podświetleniem, funkcję warzenia kontrolnego, 4 regulowane nóżki, poziomnicę zabezpieczającą przed przeciążeniem, obudowę z ABS.
2. Czas pracy na zasilaniu akumulatorowym ok 100 godzin.
3. Czas stabilizacji pomiaru ok 3 sekund.

WYMAGANIA TECHNICZNE:

1. Długość: 245-265 mm
2. Szerokość: 290-315mm
3. Wysokość: 110-160 mm
4. Zakres ważenia: do 15 kg
5. Dokładność ważenia: 0,005 kg
6. Legalizacja **TAK**
7. Klasa dokładności OIML III
8. Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlenia ekranu
9. Waga posiada zasilanie sieciowe i akumulatorowe
10. Waga: do 3,5 kg
11. Kolor: inox, biały

WYMAGANIA DODATKOWE:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
 - wypełniona karta gwarancyjna,
 - wykaz adresów punktów serwisowych.
2. Okres gwarancji co najmniej 24 miesięcy od daty rozpoczęcia eksploatacji.
3. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco-dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna mieć wymiar minimum 40 x 80 mm i zawierać wpisy:
 - producent;
 - nazwa i model urządzenia;
 - pełna nazwa i adres sprzedawcy;
 - data produkcji;

- okres gwarancji;
 - telefon do serwisów;
4. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika, oraz magazyn części zamiennych na terenie Polski.
 5. Legalizacja: ważna przez min. 2 lata

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane :

- PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne